

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Suakarta: Tiga Serangkai.
- Buckle, Edwards R. 1987. *Ilmu Pangan Terjemahan Purnomo Hari& Adiono* 1982. Jakarta: UI Press.
- Buckel Edward, Fleet Walton. 1987. *Ilmu Pangan cetakan II*. Jakarta: UI.
- Daryanto. 1984. *Bercocok Tanam Buah-Buahan*. Semarang: Aneka Ilmu Semarang.
- Day Yin Fang dan Liu Cheng Jun. 2001. *Terapi Buah Pengobatan Hemat dan Aman Dengan Ribuan Resep Cina Tradisional*. Jakarta: Penerbit Prestasi Pustaka.
- De Man, Jhon. 1997. *Kimia Pangan*. Bandung: ITB.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Dwijoseputro. 1978. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Surabaya: Penerbit Djambatan.
- Fessenden, Ralp J dan Joan S Fessenden. 1989. *Kimia Organik Edisi 3 Jilid I*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Mulyono. 2000. Pengaruh Waktu Pemeraman dan Pemberian Ragi yang Berbeda Terhadap Kadar Alkohol pada Fermentasi Tape Ketan Hitam. *Skripsi*. Surakarta: UMS.
- Noor Azizah. 2004. <http://www.Bharian.Com.My./04/13/2004>.
- Rukmana, R dan Yuniarsih. 2001. *Aneka Olahan Ubi Kayu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sa'id, G. 1987. *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi*. Jakarta: PT Melton Putra.
- Sastrosupadi, A. 1995. *Rancangan Percobaan Praktis Untuk Bidang Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sudarmadji, S. dkk. 1984. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta.: Pusat Antar Universitas Gajah Mada.

- Sudarmadji, S. dkk. 1984. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Soekarto, S. 1985. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Suhardjo. 1986. *Pangan, Gizi dan Pertanian*. Jakarta: UI Press.
- Shlegel, H.G. 1994. *Mikrobiologi Umum*. Terjemahan Tedjo Baskoro (1985). Yogyakarta : Gama University Press.
- Supardi, Imam dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologo dalam Pengolahan Pangan dan Keamanan Pangan*. Bandung: Alumni.
- Tarigan, J. 1988. *Pengantar Mikrobiologi*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Van Steenis, C, G, G, J. 2005. *Flora: Untuk Sekolah di Indonesia*. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Warsito, A. 1997. *Biokimia*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Widianarko, B dkk. 2002. *Tips Pangan Teknologi Nutrisi dan Keamanan Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Widyastuti, Y. E.1993. *Nangka dan Cempedak*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wilbraham, A. C dan Michael S Matta, 1992, *Pengantar Kimia Organik dan Hayati*. Terjemahan Dr. Suminar Achmadi. Bandung: ITB
- Winarno, F. G dan Rahayu. Titi Sulistyowati. 1994. *Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F. G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Windiyan A Astuti. 2005. Kadar Protein dan Lemak pada Yoghur Kedelai dan Tempe dengan Inokulan *S. thermophilus* dan *L. bulgaricus*. *Skripsi*. FKIP Biologi: UMS
- Wirahadikusumah, M. 1985. *Biokimia: Metabolisme Energi*. Bandung ITB Press.
- Wistiyani, R.2005. Pengaruh Penambahan Amilum Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Sebagai Bahan Penghancur Terhadap Sifat Fisik dan Profil Disolusi Tablet Parasetamol. *Skripsi*. Surakarta: UMS.
- Zulaekah, S. 2004. *Buku Ajar Dasar Gizi Bagi Mahasiswa Gizi Program D3 Kesehatan UMS*. Surakarta: UMS.